

Borůvkový tvarohový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Krém:

2 lžice želatiny

2 dl mléka

500 g měkkého tvarohu

3 lžice moučkového cukru

1 balíček vanilinového cukru

400 g borůvek

Na ozdobení:

šlehačka v prášku

mléko

1 balíček dětských piškotů



Postup

Dortovou formu vyložíme na dně i po stěnách piškoty. Želatinu namočíme do vlažného mléka a necháme nabobtnat. Měkký tvaroh, cukr a rozpuštěnou želatinu našleháme do hladkého krému. Polovinu krému nalijeme na piškoty, pokryjeme další vrstvou piškotů. Do zbývající části krému přisypeme větší část borůvek a rozmixujeme. Natřeme na piškoty a uložíme do chladničky ztuhnout a rozležet. Jednotlivé porce dortu ozdobíme smetanou připravenou podle návodu na obalu a zbylými borůvkami.